



Les arômes naturels de Fungu'it bientôt dans les cantines scolaires !

La biotech dijonnaise dont le centre R&D est à Paris-Saclay (Génopole et AgroParisTech), signe son premier contrat de commercialisation avec Cocoriton pour améliorer le goût, la naturalité et réduire la teneur en sel de ses produits à base de protéines végétales

Paris, le 12 septembre 2024 – Fungu'it, la biotech spécialisée dans la production d'arômes, annonce la signature son premier contrat de commercialisation avec Cocoriton.

Cocoriton commercialise depuis la rentrée des produits à base de protéines végétales incorporant les ingrédients de Fungu'it. L'égrainé et l'émincé végétal de Cocoriton seront servis dans diverses cantines scolaires, dont celles du 20^e arrondissement de Paris, avec une teneur en sel réduite de 50%.

« Nous sommes ravis de collaborer avec Fungu'it car nous partageons l'ambition commune de proposer une alimentation saine, durable et accessible. L'utilisation de leurs ingrédients apportant la fonction aromatique permettent d'être performant sans avoir recours à des arômes et additifs qui sont éloignés des valeurs que nous portons, d'améliorer le plan nutritionnel et le tout en étant bio, contribuant ainsi à offrir aux enfants une alimentation encore plus saine avec une expérience gustative excellente » a déclaré Alexandre Philippon, Fondateur de Cocoriton.

Anas Erridaoui, CEO et cofondateur de Fungu'it a ajouté « Nous sommes honorés de la confiance de Cocoriton. Notre mission est d'accompagner les industriels dans la transition vers une alimentation plus durable pour répondre aux enjeux de santé publique et au changement climatique. Ce premier partenariat est le début d'une grande aventure et nous travaillons actuellement à un passage à l'échelle pour répondre aux besoins de nombreux acteurs de l'industrie agroalimentaire qui nous sollicitent pour réduire l'ultra transformation des aliments »

Une nouvelle génération d'arômes pour accélérer la transition des industriels

Fungu'it utilise un procédé de fermentation qui permet valoriser des coproduits agricoles avec des champignons microscopiques, offrant ainsi des ingrédients aromatiques produits localement et respectueux de l'environnement. Mis à part le vin, le fromage ou le pain, la fermentation reste aujourd'hui largement sous-exploitée. Pourtant, elle offre 3 avantages principaux :

- **Durabilité et circularité** (une ressource infinie de champignons, excellente capacité à valoriser des coproduits, réduction drastique des ressources nécessaires)
- **Versatilité culinaire & acceptabilité** (une large palette aromatique, forte acceptabilité du consommateur)
- **Nutrition naturelle** (haute qualité nutritionnelle, sans process lourd, sans additifs)

Une levée de fonds pour soutenir la croissance

Fungu'it prévoit le lancement de son pilote semi-industriel en mai 2025 au Genopole de Paris-Saclay qui permettront à Fungu'it de produire plusieurs centaines de kilos d'arômes par mois. Pour accélérer le déploiement de son outil de production semi-industriel, Fungu'it finalise une levée de fonds actuellement.

L'usine de production devrait voir le jour fin 2027 en Bourgogne Franche Comté et atteindre une capacité de production à 1000 tonnes par an, ce qui représentera une vingtaine d'emplois. A titre indicatif, Fungu'it fournit aujourd'hui 40kg d'ingrédient par mois ce qui permet à Cocoriton de formuler 1 tonne de produit fini. D'autres contrats commerciaux sont en cours de négociation.

A propos de Fungu'it

Parce que l'alimentation est responsable d'un quart des émissions à effet de serre au niveau mondial et que l'ultratransformation devient un enjeu de santé publique. Convaincus que le statu quo n'est pas une fatalité, Anas Erridaoui et Jeanne Baudevin ont décidé de créer ensemble Fungu'it en 2022, à Dijon au sein de l'incubateur régional Deca-BFC. L'objectif étant de réinventer les modèles d'alimentation et d'apporter une solution naturelle à ce besoin avec des ingrédients aromatiques sains, durables et naturellement fonctionnels, pour tous.

Fungu'it a développé un premier ingrédient aromatique (goût viandé/umami) à destination des alternatives à la viande et travaille sur l'élargissement de sa gamme, notamment sur une alternative au cacao.

La startup dijonnaise comprend aujourd'hui 8 personnes au sein de l'équipe composée d'ingénieurs et de scientifiques. Fungu'it bénéficie d'un soutien de la région BFC et de Dijon, de Deca-BFC, d'AgroParisTech, du génopole, de la BPI (dont France 2030) et a remporté de nombreux concours (Seeding The Future, Tiina...).

A propos de Cocoriton

Basée en Ile de France, Cocoriton est une entreprise engagée pour une alimentation durable qui soit bonne pour la planète, pour la santé et pour les agriculteurs. Aussi, les produits Cocoriton sont fabriqués avec le maximum d'ingrédients locaux achetés à un juste prix à des agriculteurs voisins ou à des coopératives agricoles.

Cocoriton dispose aujourd'hui d'une gamme d'une quinzaine de produits à base de légumineuses pour leurs bienfaits environnementaux et nutritionnels, en parfaite adéquation avec la loi EGALIM EN restauration collective. Cocoriton bénéficie du soutien de AgroParisTech, Agrosphère, Euralimentaire, iTerra, Paris Saclay Spring, Spring 50 et de la communauté de communes Picardie des Châteaux.